



FICHE TECHNIQUE

Millésime 2017

Appellation : Bordeaux.

Superficie : 3 ha.

Sol : Argilo-calcaires et sabloneux.

Encépagement du vignoble : 40 % merlot - 60 % cabernet sauvignon.

Assemblage du vin : 60 % cabernet sauvignon - 40 % merlot.

Exposition & âge des vignes : Sud-est / 30 ans.

Vinification : parcellaire en cuve inox thermo-régulées de petits volumes.

Oenologue : Thomas DUCLOS - Laboratoire Oenoteam



Ce millésime **2017** présente une robe soutenue, rouge profond aux reflets Carmin.

Le nez fruité, aux arômes de cerise Napoléon, de groseille et de myrtille, soutenus par des notes de poivre noir et de menthol.

L'attaque en bouche est ronde, le vin est équilibré aux tanins fondus. Des saveurs de menthe poivrée, de fraise des bois et de noix de muscade se prolongent tout au long de la dégustation.